

Brownie Fondant au Beurre de Cacahuète

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 25 minutes
- Portions : 8 à 10 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 150g de beurre doux
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 80g de farine de blé
- 150g de beurre de cacahuète crémeux
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire

- Moule carré (environ 20x20 cm)
- Papier cuisson
- Saladier
- Fouet manuel
- Casserole ou micro-ondes pour faire fondre le chocolat

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et tapissez le fond de votre moule avec du papier cuisson.
- Faites fondre le chocolat noir et le beurre ensemble au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- Ajoutez le sucre au mélange fondu, puis incorporez les œufs un par un en fouettant énergiquement.
- Incorporez la farine tamisée et la pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte homogène.

- Versez la moitié de la pâte dans le moule. Déposez des petites cuillères de beurre de cacahuète sur toute la surface.
- Recouvrez avec le reste de la pâte et utilisez la pointe d'un couteau pour créer un effet marbré en mélangeant légèrement les deux textures.
- Enfournerez pendant 25 minutes. Le brownie doit être cuit sur les bords mais rester légèrement fondant au centre.
- Laissez refroidir complètement dans le moule avant de découper en carrés pour une meilleure tenue.

Conseils de dégustation

- Servez tiède avec une boule de glace vanille pour un contraste gourmand.
- Conservez dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 jours.
- Pour une touche croquante, ajoutez quelques cacahuètes grillées concassées sur le dessus avant d'enfourner.